

DAICHIN RESTAURANT

おいしく、
楽しく、
健やかに。

「大地の味」をいただきます。

well-being

DAICHINO RESTAURANTでは、心にも体にも心地よい「ウェルビーイング」をコンセプトに、土からこだわった厳選素材を生かした、健康的でおいしい食事をご提案しています。

和食をベースにした「ジャパニーズ・クロスオーバースタイル」で、生産者の方の思いと、素材の生命力を込めた、旬のひと皿ひと皿をお楽しみください。

DAICHINO RESTAURANT

DAICHIN RESTAURANT

ローカルの魅力と適地適作にこだわる食材選び

*Alluring local products and the right crop
grown in the right land*

私たちを支える生産者の皆さま（抜粋・順不同）

伊藤養鶏場、古川畜産、コトハ（滝島園）、立川みの一れを通じて近郊の農家さん（すべて立川市）、下田畜産（武蔵村山市）、近藤醸造（あきる野市）、豊島屋酒造（東村山市）、上野原ハーブガーデン（山梨県）、渋井農業研究所（栃木県）、奥多摩わさび（東京都）、後藤ファーム（栃木県）、ルアラルコア、佐々木ファーム、波心会（すべて北海道）他

Our producers (excerpt, partners listed in random order)

Itou Poultry Farm, Furukawa Livestock, Kotoha (Takishimaen), farmers in the vicinity (all in Tachikawa City) through Minore Tachikawa, Shimoda Livestock (Musashimurayama City), Kondo Brewery (Akiruno City), Toshimaya Shuzou (Higashimurayama City), Uenohara Herb Garden (Yamanashi Prefecture), Shibui Agricultural Research Institute (Tochigi Prefecture), Okutama WASABI (Tokyo), Goto farm (Tochigi Prefecture), Rural Core, Sasaki Farm, Hasshinkai (all in Hokkaido), and more



‘出汁’から始まる食体験

*A Food Experience that Starts with
‘Dashi’ Stock*

DAICHINO RESTAURANTでは、まず初めに「一番出汁」をご提供しております。産地にこだわった真昆布、本枯節と富士山の湧水で丁寧に引いたお出汁から、本日のディナーが始まります。At DAICHINO RESTAURANT, we start your dinner with ‘ichiban dashi’, the first stock of kelp and bonito flakes produced in select locations, carefully drawn out with Mt. Fuji spring water.

※当店のお米はすべて国産米を使用しております。 ※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

*All of our rice uses domestic rice.

*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Seasonal Goren Set Meal

¥8,500

四季の御膳

(tax incl. ¥9,350)

八寸



真昆布でめた真鯛 煎り酒のジュレかけ

*Red Sea Bream Marinated in Makombu Kelp
with Roast Sake Gelée*



紋甲イカの炙り とんぷりをのせて

Seared Cuttlefish Topped with Mountain Caviar

無花果の白ワイン煮

Fig Simmered in White Wine



銀杏松葉打ち ゆずの香り

Ginkgo Nut with Yuzu Citrus on a Pine Needle



栃木県那須 渋井農園から届く野菜の自家製米味噌ディップ

*Vegetables from Shibui Farm in Nasu,
Tochigi with Homemade Rice Miso Dip*

椀物



焼き糸瓜とオクラ

Grilled Sponge Gourd and Okra

お造り



藁で燻した北海道産秋鮭 大根おろしすだち添え

*Hokkaido Autumn Salmon Smoked Over Straw
with Grated Daikon Radish and Sudachi Citrus*

主菜

選べるメイン（下記より一品お選びください。）

Main Dish (Please select one item from below.)



●穴子と米茄子の天婦羅 たっぶりの九条ねぎとライム もろみ味噌

*Conger Eel and Eggplant Tempura with Plenty of
Kujo Green Onion and Lime, Moromi Miso*



●宗田節で炊いた立川産“柔豚”

焼き蕪と栗 赤味噌ソース 山椒のアクセント

*Tachikawa-Grown “YAWARATON” Pork Stewed with
Sodabushi Dried Mackerel, Grilled Turnip and Chestnut,
Red Miso Sauce and Sansho Pepper*

御飯

SORANO米の焼きおにぎり しめじと自家製梅の餡かけ

*Grilled SORANO Rice Ball with Shimeji Mushroom
and Homemade Pickled Ume Apricot Glaze*

甘味

立川産山桃と梨のソルベ







Tachikawa-Grown Bayberry and Pear Sorbet

Kaiseki Course

会席

¥10,500

(tax incl. ¥11,550)

-  **先 付** バターナッツかぼちゃのすり流し 出汁ジュレ
Grated Butternut Squash Soup with Stock Gelée
-  **前 菜** 戻り鰹と赤ビーツのソース 秋の夕暮れ仕立て
Seasonal Bonito with Red Beetroot Sauce Like an Autumn Sunset
-  **椀 物** カマスとあおさ海苔 青柚子
Barracuda and Aosa Seaweed with Green Yuzu
-  **お造り** ドラゴン太刀魚の焼き霜 たっぷりの塩ゴマ油 九条ネギと
*Seared Dragon Cutlassfish with
Plenty of Salt Sesame Oil and Kujo Green Onion*
-  **肉料理** “後藤牛”しんたま炭火焼き 辛子マスタード セルパチコ
和風ポテトサラダ花かつお入り
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef with Mustard, Wild Rocket,
Japanese-Style Potato Salad with Bonito Flakes*
-  **御 飯** 松茸の焼き飯
伊藤養鶏場の“たまごころ”を使ったとろとろ餡かけ
*Matsutake Mushroom Fried Rice with
Itou Poultry Farm “TAMAGOKORO” Egg Glaze*
- 甘 味** 和風カステラほうじ茶の香り 紫芋のモンブラン仕立て
*Mont Blanc with Japanese-Style Hojicha Tea
Castella Sponge Cake and Purple Sweet Potato*

コースに合わせて、おすすめドリンクセット3種類もご用意しています。
お気軽にお申し付けください。








Recommended
Drink Set
+ ¥4,500
(tax incl. ¥4,950)

Kiwanmi Supreme Kaiseki Course

極み会席

¥12,800

(tax incl. ¥14,080)

-  **先 付** 白ワインビネガーでめた秋鰯 葡萄のアクセント
*Autumn Horse Mackerel Marinated in White Wine Vinegar
and a Touch of Grape*
-  **野菜料理** 大地のサラダ - 秋の散歩道 -
DAICHINO SALAD - Autumn Promenade -
-  **椀 物** 松茸と鶏の塩焼き 土瓶蒸し風
*Matsutake Mushroom and Salt-Grilled Chicken
Steamed in a Teapot*
-  **お造り** 紅葉鯛のお造り 自家製山わさび醤油漬け 薬味と一緒に
*Autumn Red Sea Bream Sashimi Flavored with
Homemade Horseradish Soy Sauce, Served with Condiments*
-  **魚料理** 真名鰹と九条ネギの炭火焼き 白ポルトのソース
*Chargrilled Harvestfish and Kujo Green Onion
with White Porto Sauce*
-  **肉料理** “後藤牛”のサーロイン 赤万願寺の炭火焼き
たっぷりの鰹節をかけて
*Chargrilled “GOTOGYU” Beef Sirloin and
Red Manganji Pepper Loaded with Bonito Flakes*
-  **御 飯** 備長炭で焼いた秋刀魚の塩焼き 酢橘を効かせた大根おろしと大葉
*Chargrilled Salted Pacific Saury with Grated Daikon Radish,
Sudachi Citrus, and Perilla*
- 甘 味** 和風カステラほうじ茶の香り 紫芋のモンブラン仕立て
*Mont Blanc with Japanese-Style Hojicha Tea
Castella Sponge Cake and Purple Sweet Potato*

コースに合わせて、おすすめドリンクセット4種類もご用意しています。
お気軽にお申し付けください。

Recommended
Drink Set
+ ¥6,000
(tax incl. ¥6,600)



Signature Dish

ダイチノレストランの代表作

DAICHINO RESTAURANTを代表するシグネチャーディッシュです。
大地からさまざまな野菜が育つ様を表現したひと皿。
彩り・食感・味わい豊かな野菜をたっぷりお召し上がりください。

*It is a signature dish that represents our restaurant.
A plate that expresses how various vegetables grow from the ground.
Please enjoy plenty of vegetables with rich color, texture and taste.*



-  **1 大地のサラダ -2023 Autumn Ver.-** ￥2,800
30種類以上の大地の恵みを和出汁の“旨み”ジュレとともに。(tax incl. ￥3,080)
(2〜4名様分を想定しております。また、ご提供まで少しお時間をいただきます。)
DAICHINO SALAD 2023 Autumn Ver.
(Serves for 2-4 person)
(It will take some time to provide.)
-  **2 大地のサラダ -2023 Autumn Ver.- スモールサイズ** ￥1,800
DAICHINO SALAD 2023 Autumn Ver. (tax incl. ￥1,980)
Small Portion

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

The Beginnings

はじめに

季節を感じていただける品々を小皿料理としてご用意いたしました。

ぜひ、食前酒や乾杯のお飲み物と一緒にどうぞ。

数品を前菜や主菜と組み合わせることで、味わいの幅が広がるお食事をお楽しみいただけます。

*We have prepared small plate dishes that you can feel the season. Please enjoy it with an apéritif.
By combining several dishes with appetizers and main dishes,
you can enjoy a meal with a wider range of flavors.*

- 3 おまかせ3種盛** ￥1,800
Three Items from the Chef's Starter Selections (tax incl. ￥1,980)
-  **4 DAICHINO RESTAURANT** ￥800
オリジナルポテトサラダ (tax incl. ￥880)
DAICHINO RESTAURANT Original Potato Salad
-  **5 自家製厚揚げ豆腐 秋のきのこ** ￥800
しめじと自家製梅の餡かけ (tax incl. ￥880)
Homemade Deep-Fried Tofu with Autumn Mushrooms Topped with Shimeji Mushroom and Homemade Pickled Ume Apricot Glaze
-  **6 栃木県那須 渋井農園から届く野菜の** ￥800
自家製米味噌ディップ (tax incl. ￥880)
Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi with Homemade Rice Miso Dip
-  **7 お出汁を含んだ熱々小松菜 追い鰹節をかけて** ￥800
Steaming Hot Komatsuna Mustard Spinach (tax incl. ￥880)
Soaked in Broth Topped with Extra Bonito Flakes
-  **8 紋甲イカの炙り とんぶりをのせて** ￥1,000
Seared Cuttlefish Topped with Mountain Caviar (tax incl. ￥1,100)
-  **9 白ワインビネガーでめた秋鰯 葡萄のアクセント** ￥1,100
Autumn Horse Mackerel Marinated in White Wine Vinegar and a Touch of Grape (tax incl. ￥1,210)

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Sashimi

お造り



- 10** お造り盛り合わせ6種(2名様〜) ￥4,800
Chef's Selection of Six Varieties of Assorted Sashimi
 (Serves 2 and up) (tax incl. ￥5,280)

Seafood

魚介料理



- 11** 標津から届く秋鮭ちゃんちゃん焼き ￥3,200
 DAICHI風(2名様〜) (tax incl. ￥3,520)
DAICHI-Style Chanchan-Yaki of Autumn Salmon from Shibetsu, Hokkaido
 (Serves 2 and up)



- 12** 真名鰹と九条ネギの炭火焼き ￥2,000
 白ポルトのソース (tax incl. ￥2,200)
Chargrilled Harvestfish and Kujo Green Onion with White Porto Sauce



- 13** 真鯛と温野菜の真昆布包み蒸し ￥1,800
Red Sea Bream and Vegetables Steamed in Makombu Kelp (tax incl. ￥1,980)

Charcoal Grill

炭火焼き



- 14** 海老芋の炭火焼き ￥1,700
 鰹節をかけて (tax incl. ￥1,870)
Chargrilled Ebi-Imo Taro Topped with Bonito Flakes



- 15** 栃木県那須 渋井農園から届く ￥1,200
 野菜のホイル焼き (tax incl. ￥1,320)
Foil-Roasted Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi



- 16** 天使の海老“パラダイス・プロン” ￥600
 炭火焼き(1本〜) (tax incl. ￥660)
Chargrilled Angel Shrimp “PARADISE PRAWN” (Order from one piece)

Deep Fried Dishes

揚げ物



- 17** 穴子と米茄子の天婦羅 ￥2,000
 たっぷりの九条ねぎとライム (tax incl. ￥2,200)
 もろみ味噌
Conger Eel and Eggplant Tempura with Plenty of Kujo Green Onion and Lime, Moromi Miso



- 18** 栃木県那須 渋井農園から届く ￥1,500
 野菜の天麩羅 旨味出汁 (tax incl. ￥1,650)
Tempura of Vegetables from Shibui Farm in Nasu, Tochigi with Savory Stock



- 19** 500日寝かせた ￥900
 熟成ジャガイモの (tax incl. ￥990)
 ポテトフライ ローズマリー風味
Rosemary Fried Potatoes Featuring 500 Days Aged Hokkaido Potatoes

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Meat

肉料理



20 那須 後藤ファーム ￥4,300
“後藤牛”のサーロイン (tax incl. ￥4,730)
炭火焼き 焼き野菜と山葵
*Chargrilled Nasu Goto Farm
“GOTOGYU” Beef Sirloin with
Grilled Vegetable, Wasabi*



21 那須 後藤ファーム ￥2,300
“後藤牛”を使った (tax incl. ￥2,530)
和風ハンバーグ 淡路産玉葱のソース
*Nasu Goto Farm “GOTOGYU” Beef
Japanese-Style Hamburger Steak
with Awaji Crop Onion Sauce*



22 宗田節で炊いた立川産“柔豚” ￥2,100
焼き蕪と栗 赤味噌ソース (tax incl. ￥2,310)
山椒のアクセント
*Tachikawa-Grown “YAWARATON” Pork
Simmered with Sodabushi Dried Mackerel,
Grilled Turnip and Chestnut,
Red Miso Sauce and Sansho Pepper*



23 “信玄どり”のすきやき風 ￥2,100
“SHINGENDORI” (tax incl. ￥2,310)
Chicken Sukiyaki

Rice & Noodles

御飯&麺

※当店のお米は、那須産の
「SORANO米」(ホテルオリジナル米)
を使用しています。

* Our Rice is the hotel's original
“SORANO Rice” grown in Nasu.

※ ご提供までに
約30分ほどお時間をいただきます。
* It takes about 30 minutes to serve.



24 備長炭で焼いた秋刀魚の塩焼き ￥2,200
酢橘を効かせた (tax incl. ￥2,420)
大根おろしと大葉 香の物(2人前)
*Chargrilled Salted Pacific Saury with
Grated Daikon Radish, Sudachi Citrus,
and Perilla, Pickled Vegetables (Serves 2)*



25 松茸の焼き飯 伊藤養鶏場の ￥1,800
“たまごころ”を使った (tax incl. ￥1,980)
とろとろ餡かけ
*Matsutake Mushroom Fried Rice with
Itou Poultry Farm
“TAMAGOKORO” Egg Glaze*



26 “信玄どり”と伊藤養鶏場の ￥1,600
玉子を使った親子丼 香の物 (tax incl. ￥1,760)
“SHINGENDORI” Chicken and Itou Poultry
Farm Egg Rice Bowl, Pickled Vegetables



27 五島うどんのつけ麺 ￥1,600
温度玉子と鮎パウダー (tax incl. ￥1,760)
“GOTO-UDON” Noodles with
Dipping Sauce, Poached Egg and
Burnt AYU Powder



28 ホテルオリジナル“SORANO米” ￥1,100
炊き立て御飯 (tax incl. ￥1,210)
香の物(2人前)
*Freshly Cooked Hotel Original
SORANO Rice, Pickled Vegetables (Serves 2)*

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。
*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。
*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

Dessert

甘味

- 29

和風カステラほうじ茶の香り
紫芋のモンブラン仕立て
*Mont Blanc with Japanese-Style
Hojicha Tea Castella Sponge Cake
and Purple Sweet Potato*

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 30

煎りゴマとおからを使った
南瓜のタルト
*Kabocha Squash Tart with
Toasted Sesame and Soy Pulp*

¥1,200
(tax incl. ¥1,320)
- 31

“東京紅茶”を使った
クレーム・キャラメル
Tokyo Black Tea Crème Caramel

¥900
(tax incl. ¥990)
- 32

純米大吟醸“立飛のそら”
酒粕アイスクリーム
“TACHIHI NO SORA”
Junmai Daiginjo Sake Lee Ice Cream

¥800
(tax incl. ¥880)
- 33

季節限定シャーベット
Seasonal Sorbet

¥800
(tax incl. ¥880)
- ※種類はお近くのスタッフにお尋ねください。
* Please ask the staff what flavor we have today.

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。

※お会計はテーブルにて承ります。お近くのスタッフにお申し付けください。

*The contents or production area of the food can vary according to the buying and stock state of the day.

*Payments are accepted at the table. Please call staff for assistance.

